

tra le due guerre

CANTINE *Bava*



anni cinquanta



dagli anni ottanta



oltre il duemila



All'inizio fu una trattoria alla stazione

Oggi ci sono le enoteche, i vini nelle bottiglie allineate sugli scaffali dei supermercati. Ma cento anni fa il vino si comprava quotidianamente, sfuso, nelle osterie o nelle trattorie di città e veniva portato in tavola come elemento integrato nell'alimentazione delle famiglie: Piero Bava, patròn della moderna azienda familiare di Cocconato, racconta così il rapporto con il vino nella vita di una volta. Ecco perché i suoi nonni (Pietro e Giuseppe erano i nomi che si alternavano tra le generazioni), vignaioli e vinificatori, per vendere meglio il proprio vino, aprirono un secolo fa una trattoria di fronte alla nuova stazione ferroviaria.

La polizza assicurativa della società Reale descrive compiutamente, in una delicata calligrafia, «il fabbricato d'abitazione civile, ad uso albergo e negozio da commestibili e privata, sito a Cocconato, borgata Stazione, di nuova costruzione, coperto a tegole, elevato a tre piani, composto di stalla, camera forno a pane ad uso pubblico,

con lunga cantina, con sopra un vasto salone ad uso ballo, cucina, sala, sei camere e camerini ed attiguo un porticato in legno coperto di tegole».

Un tempo era la sala da ballo, oggi a celebrare il legame con la musica è la "jazz hall" in cantina, con il grande intervento artistico creato dal pittore e scenografo Ottavio Coffano sul laterizio originale delle cantine attraverso un bassorilievo cromatico.

«La nostra famiglia ha sempre saputo esprimere un'azienda positiva e ottimista e la musica ne è un mezzo» sottolinea con orgoglio Roberto Bava.

L'amore per la musica è una costante per casa Bava, tanto è vero che le etichette dei vini spesso si ispirano a strumenti musicali.

Cento vendemmie dopo, etichetta dopo etichetta, l'azienda è rimasta fedele anche a un altro elemento, l'identità territoriale di Cocconato, il paese astigiano ai confini con la collina torinese che fu tra le prime denominazioni comunali, quando



A sinistra la foto d'epoca di cento anni fa alla stazione di Cocconato, lo stesso edificio in cui oggi con adeguati ampliamenti ci sono le Cantine Bava e il punto vendita di vini ed eccellenze gastronomiche.

i compratori, prima di apprendere le denominazioni d'origine di legge (1964), si affezionava alle rivendicazioni territoriali che i selezionatori di vini sfusi espongono sulle botti in viaggio verso la città. Allora il mezzo erano i carri trainati dai cavalli e le destinazioni erano Torino, Trino Vercellese o Chivasso finché il vicino treno non permise mete più lontane, poi i primi camion aziendali fecero il resto.

La Barbera era sempre il vino principale, ma c'erano anche tante uve Nebbiolo e la Malvasia... «La vigna era la garante della qualità - ricorda Piero Bava - Mio nonno ogni inverno ci faceva circoscrivere le zone in cui la neve si fermava più a lungo, i terreni più freddi dove l'uva avrebbe dato vini meno buoni. Si vinificava sempre distinguendo le aree omogenee»: la conoscenza esatta dei territori migliori era fondamentale per il rapporto di fiducia che il produttore istituiva con il cliente.

Cent'anni fa c'era il telefono

alla trattoria della stazione di Cocconato, il numero 91, ed era un'iniziativa da pionieri della comunicazione. Dal 1995 il sito internet www.bava.it viene ag-

giornato in quelle stesse stanze. Oggi la comunicazione aggiunge i nuovi canali di Facebook e Youtube e l'azienda continua nella sua evoluzione. □



Nella foto, i tre fratelli Bava, Giulio, Paolo e Roberto (con papà Piero, secondo da sinistra), che si occupano rispettivamente delle cantine, dei vigneti e del marketing. La famiglia Bava possiede terreni per 80 ettari, 50 dei quali sono vigneti situati tra Langa e Monferrato.

A Cocconato, nella Cascina della Pieve e Bauchieri, si producono le Barbera, il Nebbiolo e i bianchi. Nei vigneti del Relais del Sant'Uffizio di Cioccaro di Penango si coltivano Barbera e uve innovative come il Sauvignon o il Gewürztraminer. Ad Agliano, dai terreni attorno alla cascina Pianoalto di Crena, arrivano le uve per la Barbera d'Asti Libera, la Barbera d'Asti doc Superiore Nizza e il Grignolino. A Castiglione Falletto la famiglia Bava ha anche una moderna cascina circondata da vigneti con cantina dedicata al Barolo e al Dolcetto d'Alba. Info: tel. 0141 907083, www.bava.it.